

https://www.corriere.it/pianeta2030/22_ottobre_30/barbanera-l-ambientalista-vocazione-suggerimenti-bio-consigli-luna-f620eeee-5373-11ed-a67a-b07760455bf9.shtm



Consigli per la casa, orto, giardini e buone pratiche quotidiane. Seguendo le stagioni e le fasi della luna. No, non siamo impazziti. Ma questo è, prendere o lasciare, se una radice lontana, o le origini, della coscienza ambientale va cercata. Dove trovarla? Ebbene sì, nell'almanacco (con tanto di calendario) di “Barbanera 2023”, puntuale come ogni fine anno, dal 1762 ad oggi, e in questi giorni in edicola o in libreria. E parliamo di un **Patrimonio dell’Umanità, targato Unesco dal 2015, da quando la collezione dialmanacchi conservati a Spello (qui il sito web), nel cuore dell’Umbria**, e dove la mensilità della cura dell’orto e dell’anima è nata, è entrata a far parte del “Memory of the World”, al pari della Sinfonia n° 9 di Beethoven, dei film dei fratelli Lumière e del Diario di Anna Frank.

Le buone pratiche agricole alle origini dell’ambientalismo: ritorna il classico Almanacco (più il calendario) realizzato dal 1762 dai frati di Spello, nel cuore dell’Umbria. Sostenibilità nei campi, consigli contro lo spreco e rimedi naturali per il benessere di corpo e mente

Pazzesco? Certamente. Ma ancora di più lo è questa **sensibilità ambientalista ante-litteram e che stupisce da più di due secoli e mezzo**. Basti pensare alla **coltivazione biologica, che ancora oggi si pratica nell’Orto giardino delle stagioni, affidandosi ad antichi gesti sostenibili e rispettosi dell’ambiente (i sette ettari che circondano il complesso rurale del 1700 sono certificati bio)**, o alla scelta di stampare con inchiostro a base naturale su carta proveniente da foreste reimpiantate. Ed ancora: nell’Orto giardino delle Stagioni, uno scrigno prezioso di biodiversità, firmato dal paesaggista Peter Curzon, convivono e dialogano in armonia, tra fontane e pergolati, semi e ortaggi rari o in via d'estinzione, frutti di archeologia arborea, fiori ed erbe officinali, grazie al prezioso contributo dell'agronoma Isabella Dalla Ragione, presidente della Fondazione Archeologia Arborea.

«L’acqua fa la differenza»

Ma sono i consigli ricamati in un italiano che ricorda tantissimo quello di Pellegrino Artusi (anche lui potremmo considerarlo il primo almanacchista della cucina italiana), ma ancora incisivo e persuasivo. Parlando del Giardino e dell’arte del non sprecare, merita una citazione il suggerimento sulla “Piacevole

sensazione che andiamo cercando annaffiando di sera”, e che si conclude col suggerimento: «Non dilunghiamoci però... per tenere sotto controllo i consumi, ci sono altre buone pratiche da adottare». E **c'è da domandarsi: ma Barbanera per caso aveva previsto crisi energetica e siccità dei nostri tempi?** Se leggessimo i consigli titolati «L'acqua fa la differenza» verrebbe proprio da pensarlo. Ma perché spoilerare la saggezza di tre secoli fa: sarà meglio approfondire. Giorno dopo giorno, mese dopo mese. Leggendo Barbanera.